

Laukerbakelsen



Tårtbotten (till gjutjärnspanna 28 cm i diameter, 1 ½- 2 satser till långpanna beroende på långpannans storlek):

4 ägg
3 dl socker
3 dl vetemjöl
2 tsk bakpulver
6 msk kokande vatten

Dela äggen så att du har äggulan i en skål och äggvitan i en annan skål. Vispa äggvitan till fast skum (går bra med elvisp). Tillsätt sockret till äggulan och vispa det poröst. Tillsätt det kokande vattnet till ägguleröran, vispa. Tillsätt därefter mjöl och bakpulver och vänd till sist ner de till skum slagna äggvitorna. Häll i smord och bröad gjutjärnspanna (28 cm i diameter). Till långpanna går det 1 ½ -2 satser beroende på långpannans storlek. Grädda i 175 o tills kakan är färdig. Låt kallna. Dela i tre bottenar.

Fyllning 1, Blåbärsmousse (angiven mängd är till en tårta, dubbel sats till långpanna)

225 g blåbär
½ dl socker
4 gelatinblad
3 dl vispgrädde

Blötlägg de 4 gelatinbladen i kallt vatten. Koka blåbär och socker i ca 5 minuter. Sila genom en finmaskig sil och pressa ur bären, skalen kastas därefter. Häll tillbaka saften i pannen, värm på den igen, ta från plattan. Tillsätt gelatinbladen ett och ett under omrörning. När alla gelatinbladen smält, låt "saften" svalna. Vispa grädden och tillsätt "saften" när den börjar tjockna. Vispa bär- och gräddblandningen rätt tjock.

Fyllning 2, Jappfluff (angiven mängd är till en tårta, dubbel sats till långpanna)

180 g Japp (3 dubbla)
3 dl grädde

Hacka Jappen i små bitar. Värm grädden, den får inte koka. Rör ner den hackade Jappen och låt smälta. När all Japp är smält, ställ in chokladgrädden i kylan, minst 6 timmar, men gärna över natten. Innan fyllningen ska användas vispas chokladgrädden till fast konsistens.

Fyll gärna tårtan dagen innan den ska serveras, den blir saftigare då. Tårtbotten ska vara i tre delar. Bred fyllning 1 på ena botten, lägg på nästa botten och på med fyllning 2, sedan den sista botten. Grädde i ett tunt lager på. Sedan vit marsipan på toppen. Spritsa grädde runt kanten. Laukers bomärke av smält blockchoklad som dekorering.